

KOMPLET Maxi Korn 50

50% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
BUŁEK ZIARNISTYCH I CHLEBA.



Z dobrego przepieczy naszypasce.



KOMPLET Maxi Korn 50

Butki ziarniste receptura podstawowa

KOMPLET Maxi Korn 50	5,000 kg
mąka pszenna, typ 550	5,000 kg
drożdże	0,400 kg
woda	ok. 5,500 kg
łączna ilość	ok. 15,900 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku.

czas miesienia: 3 minuty – pierwszy bieg
miesiarka spiralna 4-6 minut – drugi bieg

10 minut – pierwszy bieg
miesiarka z hakiem 15 minut – drugi bieg

temp. ciasta: 26°C

czas spoczynku: 15 minut

Po upływie czasu spoczynku ciasto rozwałczyć na presy i odstawić do odprężenia na 10 minut. Następnie odciąć butki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w **KOMPLET Ziardekor**, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 2,100 kg

czas gary: 35-45 minut

Po osiągnięciu pełnej gary włożyć do pieca i upiec z zaparowaniem.

temp. pieczenia: 230°C spadająca do 210°C

czas pieczenia: ok. 25 minut



Chleb z siemieniem 570 g x 16 szt.

KOMPLET Maxi Korn 50	1,00 kg
KOMPLET Kwas Żytni	0,15 kg
mąka pszenna, typ 550	2,50 kg
mąka żytnia, typ 720	1,35 kg
siemię lniane	0,25 kg
sól	0,07 kg
drożdże	ok. 0,20-0,30 kg
woda (do zalania siemienia)	0,75 kg
woda (do ciasta)	2,90 kg
łączna ilość	ok. 9,17-9,27 kg

Wykonanie:

Siemię lniane zalać wodą i odstawić na ok. 3 godziny. Następnie połączyć wszystkie składniki i wyrobić ciasto.

czas miesienia: 4 minuty – pierwszy bieg
(miesiarka spiralna) 5-6 minut – drugi bieg

temp. ciasta: 26-27°C

czas spoczynku ciasta: 10-15 minut

czas gary ciasta: 30-40 minut

temp. pieczenia: jak dla chleba zwykłego

czas pieczenia: 35-40 minut

naważka: 0,57 kg

RADA MISTRZA
DO POSYPANIA POLECAM
MIESZANKĘ KOMPLET PIKANTERIA.

